



BOUTIQUE HOTEL  
**COMTAL EMPÚRIES**

### ENTRANTES

Jamón ibérico con pan de coca	19.00 €
Salmón curado con tostaditas y mantequilla	16.00 €
Croquetas de jamón Ibérico	15.00 €
Langostinos crujientes con romesco	17.00 €
Crema de calabaza con huevo poché y virutas de jamón ibérico	18.00 €
Canelones de asado con crema de foie, aceite de manzana y frutos secos	19.00 €
Terrina de foie de pato con frambuesa y cebolla de Figueres *	21.00 €
Canelón frío de brandada con crema suave de anchoas	18.00 €
Ensalada de crudités con salmón curado casero	15.00 €
Gnoquis hechos en casa con crema de quesos y trufa	16.00 €
Escudella con galets	17.00 €

### PESCADOS

Corvina a la brasa sobre risotto verde de espinacas, habitas y guisantes	22.00 €
Romescada de merluza con patatas, almejas y gambas	24.00 €
Guisado de sepia con albóndigas	21.00 €
Lubina con berenjena a la leña y salsa de anchoas	20.00 €

### CARNES

Magret de pato a la brasa con naranja y fresa	20.00 €
Entrecot de ternera con crema de colmenillas y patatas Pont Neuf *	25.00 €
Solomillo de ternera con boniato y sus chips y reducción de Pedro Ximenez **	30.00 €
Arroz de setas con secreto Ibérico a baja temperatura	24.00 €
Carn d'olla	20.00 €



BOUTIQUE HOTEL  
**COMTAL EMPÚRIES**

### **Menú Degustación**

(Se sirve para mesa completa)

Aperitivo del Chef y Vermut

\*\*\*

Terrina de foie de pato con frambuesa

y cebolla de Figueres

\*\*\*

Lubina con berenjena a la leña

y salsa suave de anchoas

\*\*\*

Magret de pato a la brasa

con fresas caramelizadas

\*\*\*

Postre

Cítricos, lácteo - ahumados

**60 € pers IVA incluido**

### **Menú Gastronómico**

Aperitivo del chef

\*\*\*

Un entrante (A escoger de la carta)

\*\*\*

Un principal; pescado, carne o arroz (A escoger de la carta)

\*\*\*

POSTRE (A ESCOGER DE LA CARTA)

**42 €/pers IVA incluído**

(\*) Los platos marcados con 1 asterisco tienen un suplemento de 5 € en el menú gastronómico

(\*\*) Los platos marcados con 2 asteriscos tienen un suplemento de 10€ en el menú gastronómico



BOUTIQUE HOTEL  
**COMTAL EMPÚRIES**

### **MENÚ DIARIO**

Ensalada de crudités con salmón curado

Jamón ibérico con pan de coca y tomate \*

Salmón curado con tostaditas y mantequilla

Croquetas de jamón ibérico

Langostinos crujientes con romesco

Crema de calabaza con huevo poché y virutas de jamón ibérico

Canelones de asado con crema de foie y aceite de manzanas y frutos secos

“Escudella con galets”

Gnoquis hechos en casa con salsa de quesos

\*\*\*\*

Lubina con berenjena a la leña y salsa de anchoas

Guisado de albóndigas con sepia

Entrecote de ternera con crema de colmenillas y patatas Pont Neuf \*\*

Romescada de merluza con patatas, almejas y gambas

Arroz de setas con secreto ibérico a baja temperatura \*

\*\*\*\*\*

Coulant de praliné

Flan de vainilla

Tiramisú hecho en casa

Tatín de plátano

**Precio 32 €** IVA incluido

*Con copa de vino, agua y café*

**LOS PLATOS MARCADOS CON ASTERISCO (\*) TIENEN UN SUPLEMENTO DE 5.-€ EN EL PRECIO DEL MENÚ**

**LOS PLATOS MARCADOS CON DOS ASTERISCOS (\*\*) TIENEN UN SUPLEMENTO DE 10.-€ EN EL PRECIO DEL MENÚ**

**Postres**

<b>Coulant praliné</b>	8.00 €
<i>Un corazón fundente de praliné, acompañado de un crumble crujiente y un helado de turrón para un toque exótico.</i>	
<b>Mandarina</b>	9.00 €
<i>Un curd de mandarina cremoso, gel de mandarina y albahaca, masa quebrada, bizcocho de soletilla, merengue y trozos de mandarina para una explosión de sabores.</i>	
<b>Cítricos lácteo-ahumados</b>	9.00 €
<i>Gelatina de pomelo, granada y naranja sanguina, crema láctea ahumada, caramelo al Lapsang Souchong, cítricos frescos y oblea de cítricos para una experiencia gustativa única.</i>	
<b>Peras y chocolate</b>	9.00 €
<i>Perla pochada, crumble de chocolate, pera deshidratada, gavotte de chocolate, salsa de pera y chocolate, brunoise salteada, crema de pera y helado de vainilla para una combinación perfecta.</i>	
<b>Brioche, nuez de Pecana y Cardamomo</b>	9.50 €
<i>Brioche casero, praliné de nuez de Pecana y cardamomo, caramelo en salsa, trozos de nuez de Pecana y helado de canela para una dulzura reconfortante.</i>	
<b>Manzana, Rosa y Sakura (para 2 personas)</b>	14.50 €
<i>Confitura de manzana y vinagre Sakura de triple cocción, inserto de frutas rojas, ganache montada de rosa, masa Sablé y esferas de vinagre para un toque floral y afrutado.</i>	

*Estas creaciones combinan tradición e innovación para ofrecer una experiencia culinaria excepcional.*